

Eplekake

Røre:

- 150 g smør
- 2 dl sukker
- 3 stk egg
- 3 dl hvetemel
- 1 ts bakepulver
- 2 ss perlesukker (til strø)



Eplebiter:

- 4 stk epler
- 2 ss sukker
- 1 ss kanel

Slik gjør du:

1. Sett ovnen 180 °C.
2. Skrell eplene og fjern kjernehuset og del dem i tynne båter.
3. Ha eplebåtene i en plastpose og tilsett sukker og kanel, rist godt slik at sukker og kanel blir godt fordelt på eplebåtene.
4. Rør sammen romtemperert smør og sukker.
5. Rør inn ett og ett egg.
6. Ha i mel og bakepulver og rør godt sammen.
7. Smør kakeformen rundt kanten og ha bakepapir i bunnen.
8. Ha røren i kakeformen. Rundform ca. 24 cm i diameter.
9. Stikk halvparten av eplebåtene med den tynne siden ned i deigen. Fordel resten av i et pent mønster på toppen av kaken.
10. Strø til slutt over et jevnt lag med perlesukker. Stek kaken midt i ovnen i ca 40 minutter.